

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 508—2023

果酒质量要求 火龙果酒

Quality requirements for fruit wines—Pitaya wines

2023 - 06 - 19 发布

2023 - 06 - 25 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、包装、运输和贮存	4
参考文献	5

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院葡萄与葡萄酒研究所、广西容富和农业发展有限公司、广西农业职业技术大学。

本文件主要起草人：张劲、连建华、韦璐、成果、谢林君、王海军、李玮、庞丽婷、杜丽娟、孙钦菊、李斯毅、麦淑贤、陈明佳。

果酒质量要求 火龙果酒

1 范围

本文件界定了火龙果酒涉及的术语和定义，规定了产品分类、原辅料、感官、理化指标、食品添加剂、安全指标、净含量、生产加工过程卫生、标志、包装、运输和贮存等要求，描述了对应的试验方法、检验规则。

本文件适用于火龙果酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 5476	果酒通用技术要求

3 术语和定义

QB/T 5476界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

火龙果酒（发酵型） pitaya wines (fermented)

以火龙果或火龙果汁（浆）为原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

注：原料的潜在酒精度不应低于3.0%vol。

3.2

火龙果果酒（发酵型） pitaya fruit wines (fermented)

以火龙果或火龙果汁（浆）为主要原料，加入其它水果或果汁（浆），经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.3

火龙果果酒（调配型） pitaya fruit wines (blended)

以火龙果酒（发酵型）为主，加入其它发酵型果酒调配加工而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4 产品分类

4.1 按含糖量分类：

- 干型；
- 半干型；
- 半甜型；
- 甜型。

4.2 按色泽分类：

- 白火龙果酒；
- 红火龙果酒。

4.3 按生产工艺分类：

- 火龙果酒（发酵型）；
- 火龙果果酒（发酵型）；
- 火龙果果酒（调配型）。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 火龙果

应清洁、无虫蛀、无霉变、无杂质；宜选择生产区域内的主栽品种作为原料，但不限定品种和产果期，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 火龙果汁（浆）

应符合GB/T 31121的规定。

5.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目		要求	
外观	色泽	白火龙果酒	近似无色、浅黄、禾秆黄、橙黄、金黄、琥珀色
		红火龙果酒	紫红、深红、宝石红、桃红、棕红色
	澄清程度	澄清，有光泽，无明显悬浮物(可有少量沉淀)	
香气与滋味	香气	火龙果酒（发酵型）	具有火龙果特有香气，果香与酒香协调
		火龙果果酒（发酵型、调配型）	具有火龙果和加入其它水果特有香气，果香与酒香协调
	滋味	具有纯正、优雅、爽怡的口味，酒体完整	
典型性		具有标示品种及产品类型的应有特征和风味	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)		≥ 6.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干型	≤ 10.0
	半干型	10.0 < X ≤ 30.0
	半甜型	30.0 < X ≤ 60.0
	甜型	> 60.0
干浸出物 / (g/L)	火龙果酒 (发酵型)	≥ 20.0
	火龙果果酒 (发酵型、调配型)	≥ 10.0
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)		≤ 15.0
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤ 1.2
总二氧化硫 (mg/L)		≤ 150.0
甲醇 (mg/L)		≤ 400.0

^a酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol。

5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.5 安全指标

应符合GB 2758的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按GB/T 15038的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按GB 5009.225的规定执行。

6.2.2 总糖、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫

按GB/T 15038的规定执行。

6.2.3 总酸

按GB 12456的规定执行。

6.2.4 甲醇

按GB 5009.266的规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 若理化指标、食品添加剂指标、安全指标、净含量的检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装火龙果酒标签应符合 GB 7718、GB 2758 的规定，按含糖量标注产品类型（或含糖量），并标注警示用语。

8.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品卫生要求。

8.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

8.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

8.3 运输和贮运

8.3.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时宜“倒放”或“卧放”。

8.3.2 运输和贮运时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

8.3.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

8.3.4 成品不应与潮湿地面直接接触；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

8.3.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃，贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令 第75号 [Z] 2005年5月30日
-



中华人民共和国团体标准
果酒质量要求 火龙果酒
T/GXAS 508—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究